

Krem pomidorowy z pomarańczą

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 400 g pomidorów krojonych z puszki
- 1 cebula czerwona
- 1 duży ząbek czosnku
- sok z 1/2 pomarańczy (12 łyżek)
- 1 łyżka skórki z pomarańczy
- 1 łyżka natki z pietruszki
- 1 łyżka masła
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Dodatkowo:

- grzanki



Przygotowanie:

Na łyżce masła podsmażyć posiekaną cebulkę i przeciśnięty czosnek. Dodać pomidory z puszki i sok z pomarańczy - gotować przez 15 minut.

Następnie zmiksować zupę za pomocą blendera, doprawić solą i pieprzem. Całość wymieszać z posiekaną natką pietruszki i startą skórką z pomarańczy.

Podawać z grzankami.

Smacznego.